AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BLP 17-10-64 341251

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DE L'ILE DE FRANCE

(SEINE, SEINE-&-OISE, SEINE-&-MARNE, EURE-&-LOIR, EURE, OISE)

ABONNEMENT ANNUEL 15 F

Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, 47 Av. Paul-Doumer, MONTREUIL-s-BOIS (Seine) - AVR 76-71

C. C. P. PARIS 9063-96

Bulletin n° 49

15 OCTOBRE 1964.

LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES DES FRUITS A PEPINS EN COURS DE CONSERVATION.

La pourriture des fruits à pépins durant leur conservation, est le souci majeur de l'arboriculteur. Des pertes parfois très élevées résultent de l'envahissement de ces fruits par divers organismes, en particulier des champignons.

La conservation des fruits dans un milieu à basse température, qui arrête l'évolution de ces organismes, limite les dégâts par pourritures. Mais ces dernières se manifestent à nouveau dès que les fruits sont ramenés à une température plus élevée en vue de leur mise sur le marché.

Pour plusieurs espèces de champignons, la contamination des fruits a lieu à travers des lésions épidermiques, telles que :
- orifices de pénétration de la chenille du Carpocapse ou d'autres tordeuses, morsures de guêpes,
- coups de bec d'oiseaux, plaies de grêle, taches de tavelure,
- meurtrissures faites au cours de la cueillette, du transport et de l'entreposage,

et s'est produite avant la cueillette ou au cours des opérations de conditionnement.

Le Monilia, agent de la pourriture brune, le Botrytis, agent de la pourriture grise et le Penicillium, agent de la pourriture verte, sont les plus fréquents et les plus dommageables dans la période qui suit immédiatement la cueillette.

Pour d'autres espèces, l'infection des fruits se fait par les lenticelles, le pédoncule ou l'oeil. Elle se produit au verger à une époque plus ou moins éloignée de la récolte mais n'évolue qu'au cours de la période de conservation.

Le champignon du Chancre européen du pommier, celui du Chancre perennans, ainsi que le Trichoseptoria fructigena, infectent les fruits par les lenticelles. Pour ces trois espèces, la pourriture débute autour du point d'infection par de petites taches brunes circulaires qui s'étendent progressivement jusqu'à ce qu'elles confluent.

Le Phacidiella provoque, à partir du pédoncule, une pourriture des poires qui s'étend en cône jusqu'au centre du fruit ; le Tricothecium ou moisissure rose, agent de la pourriture amère, se développe surtout en surface des taches de Tavelure.

Contre les champignons qui s'attaquent aux fruits à partir de blessures, il est pratiquement impossible d'intervenir par moyens chimiques. Après une grêle, il est cependant recommandé de procéder à une pulvérisation fongicide. Le ramassage des fruits pourris, des momies sur l'arbre et surtout un triage minutieux qui élimine les fruits blessés, tachés ou talés, permettent néanmoins de diminuer les risques de pourriture en entrepôt.

P 91

Contre ceux qui s'attaquent aux fruits sur l'arbre, mais ne se manifestent qu'au cours de la période de stockage et sont ainsi difficilement repérables à la récolte, des

...

traitements de pré-récolte en août et septembre, avec les fongicides habituellement utilisés contre la tavelure, limitent les possibilités de contamination.

Le nettoyage fréquent des caisses de récolte, du matériel et des locaux de conditionnement, qui permet d'éliminer les souches de champignons parasites de blessures, réduit sensiblement les risques de pourriture des fruits.

INFORMATIONS

CULTURES FRUITIERES

TRAITEMENTS A LA CHUTE DES FEUILLES

Il est possible de limiter les contaminations et d'empêcher la conservation des germes de certaines maladies des arbres fruitiers par des traitements chimiques appliqués en automne à l'époque de la chute des feuilles.

Ces traitements sont efficaces notamment contre le Coryneum ou Criblure des arbres à noyaux, le Chancre européen du pommier, quelques maladies bactériennes des arbres fruitiers à pépins et à noyaux.

Pour ces traitements, sont utilisées des préparations cupriques dosant 250 à 500 g. de cuivre métal par hl, pulvérisées avec soin sur l'ensemble de l'arbre.

Contre le dessèchement des rameaux de framboisier, l'application en automne d'une bouillie cuprique à 250-300 g. de cuivre métal par hl, après éclaircissage des souches, est efficace.

GRANDES CULTURES

TRAITEMENT DES SEMENCES.

Les semences de céréales sont généralement traitées par les Coopératives qui les livrent. L'agriculteur qui doit traiter lui-même ses semences dispose de nombreuses spécialités commerciales, simples ou mixtes, qui lui sont fournies avec indication de leur mode d'emploi.

Aux doses recommandées, les produits de base de ces spécialités ne sont pratiquement dangereux, ni pour les jeunes plantes, ni pour les animaux à sang chaud qui peuvent être amenés à en consommer après semis.

Il est toutefois recommandé de ne pas laisser des stocks de semences traitées à portée des animaux et de veiller à ce que les reliquats non utilisés, ne soient ni consommés par les animaux de la ferme, ni abandonnés sur le terrain, à la portée du gibier. Les détruire par enfouissement dans le sol.

L'Ingénieur et l'Agent Technique chargés des Avertissements Agricoles,

H. SIMON et R. MERLING.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux,

G. BERGER.

Dernière Note : Bulletin n° 48 - 1° septembre 1964.

Imprimerie de la Station de l'Ile-de-France - Directeur-Gérant : L. Bouyx.
47, Avenue Paul-Doumer à MONTREUIL S/B (Seine).